



BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS
DE FAMILIA

FINCA
LA DANIELA
Reserva

VINOS SOFISTICADOS, CRIADOS DURANTE 12 MESES
EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, CUYA ESTRUCTURA Y AROMAS
SON FIELES EXPONENTES DEL TERROIR DE MENDOZA

	CABERNET SAUVIGNON
Varietal	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación del viñedo	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Cosecha	Mediados de abril
Vinificación	<ul style="list-style-type: none">• Cosecha manual en bins de 400 kg• Selección manual de racimos• Maceración pre-fermentativa durante 4 días a 10°C• Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C• Maceración post-fermentativa durante 20 días aproximadamente.• Fermentación Maloláctica espontánea.
Crianza	12 meses en barrica de roble francés
Alcohol	13,9%
Acidez total	5,9 g/l
Azúcar	<2 g/l
pH	3,8
Nota de cata	A la vista es de color rojo rubí brillante A la nariz presenta aromas que recuerdan a pimienta verde, frutos rojos maduros, notas de roble tostado y chocolate. En boca es de entrada intensa y refrescante gracias a su buena acidez. Es un vino de gran cuerpo y estructura.

